

Dégustation COGNAC ET ARMAGNAC

(Achat www.3-c.fr)

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU XO

Vue : Ambré reflets dorés

Nez : vanille, noix, pruneau, miel, cerise, caramel, orange.

Bouche : Attaque nerveuse. Orange confite, pruneau. Amertume et acidité en finale .Impression d'alcool en finale. Un peu pauvre en arôme en bouche par rapport au nez. Un peu de sécheresse et d'astringence en finale et ni très long ni très complexe.

COGNAC CUVÉE 10 ANS LHERAUD PETITE CHAMPAGNE

Vue : ambrée soutenue, reflets jaunes verts

Nez : raisins secs, prune, fruits confits, orange, date, miel, pain d'épice, cannelle

Bouche : Attaque souple et ronde. Note de brioche, de beurre, épices, cannelle, raisins secs, caramel. Pas mal de nervosité ensuite, belle longueur en bouche. Finale sur le miel et une note d'amertume. Assez élégant, noyaux et noix en finale.

BAS ARMAGNAC DARROZE LES GRANDS ASSEMBLAGES 12 ANS

Vue : dorée, très ambrée et très soutenue.

Nez : raisins secs, prune, pruneaux, cacao, caramel

Bouche : Attaque souple et ronde. Note caramel, orange, café, épices, orange amère puis note végétales et herbacées, prunelle. Belle longueur en bouche. Finale sur l'amertume et le pruneau.

BAS ARMAGNAC DARROZE 1973

Vue : Couleur ambrée, tuilée, cuivre reflets roux

Nez : Pruneaux, Prune, coing, fleuri, caramel,

Bouche : Attaque très douce, grasse et fine puis de la puissance, de la longueur et du mordant. Note de fruits rouges, pruneaux et prunes ainsi que du poivre. Note herbacée et amère en finale. Très très long en bouche. Finale sur l'amertume. Très présent et très persistant.